

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Makanan ringan adalah makanan yang dikonsumsi dalam waktu-waktu antara ketiga waktu makan utama dalam sehari (Muchtadi, 1998). Makanan ringan termasuk makanan yang sangat digemari masyarakat karena praktis untuk dikonsumsi dan bermacam-macam jenisnya. Wafer *stick* sebagai salah satu jenis makanan ringan juga telah menjadi makanan yang digemari oleh masyarakat. Wafer *stick* ini berbentuk tabung panjang dengan opak wafer yang berbentuk ulir, memiliki karakteristik ringan, renyah dan *crispy*. Kesukaan masyarakat terhadap wafer *stick* ini menjadikannya sebagai salah satu produk pangan yang menjanjikan untuk diproduksi dalam skala pabrik.

Pabrik pengolahan wafer *stick* yang semakin banyak menuntut adanya kualitas produk yang baik dan konstan setiap waktu agar dapat diterima oleh masyarakat. Kualitas produk pangan yang dihasilkan suatu pabrik ditentukan oleh bahan baku maupun proses pengolahannya sehingga pabrik tersebut akan memiliki keunggulan dibandingkan dengan pabrik sejenis yang lain. Bahan baku yang berkualitas dan proses produksi yang terkontrol harus didukung oleh adanya unit sanitasi yang baik dari suatu pabrik untuk menjamin kebersihan dan kontinuitas produksi.

Sanitasi adalah usaha penciptaan dan pemeliharaan kondisi yang mampu mencegah terjadinya kontaminasi produk pangan atau terjadinya penyakit yang disebabkan oleh produk pangan (Labensky dan Hause dkk, 1995 dalam Purnawijayanti, 2001). Menurut Winarno dan Surono (2004),

derajat efektifitas suatu sanitasi pabrik secara langsung mempunyai dampak pada kualitas produk akhir.

Sanitasi yang baik pada pabrik pengolahan wafer *stick* akan menghasilkan produk yang aman dari kontaminan, baik fisik, kimia maupun mikrobiologis. Sumber kontaminan pada makanan biasanya berasal dari tanah, udara, air, bahan baku yang digunakan, binatang seperti tikus dan serangga, bahan pengemas, orang yang mengolah makanan serta kontak makanan dengan sumber kontaminan (McSwane, Rue dan Linton, 2003).

Unit sanitasi dalam suatu pabrik pengolahan wafer *stick* perlu direncanakan dahulu dengan sebaik-baiknya, baik dari segi desain, bahan-bahan yang dibutuhkan maupun fasilitas yang harus disediakan. Menurut McSwane, Rue dan Linton (2003), perencanaan yang tepat terhadap desain dan fasilitas sanitasi akan mempengaruhi produktivitas dan keamanan pekerja, biaya yang dikeluarkan untuk tenaga kerja dan energi serta kepuasan konsumen. Penerapan sanitasi pada pabrik akan memberikan kenyamanan bagi pekerja karena lingkungan pabrik yang bersih dan nyaman akan menyebabkan pekerja merasa nyaman dan memiliki semangat kerja yang tinggi dan dapat meningkatkan produktivitas pekerja. Lingkungan pabrik yang bersih secara tidak langsung akan menjaga kesehatan pekerja sehingga proses produksi tidak terhambat dengan adanya pekerja yang sakit dan menghemat biaya yang dikeluarkan untuk kesehatan pekerja.

Sanitasi yang baik juga memiliki keuntungan jangka panjang pada mesin dan alat yang digunakan pada proses produksi. Menurut Winarno dan Surono (2004), mesin pengolahan perlu dijaga kebersihannya untuk mencegah terjadinya kontaminasi dan kontaminasi silang. Kebersihan alat

dan mesin yang selalu dijaga akan memperpanjang waktu penggunaan alat dan mesin tersebut.

Penerapan prinsip-prinsip sanitasi pada suatu pabrik pengolahan wafer *stick* juga akan memberikan citra yang baik bagi perusahaan karena konsumen akan merasa yakin untuk mengkonsumsi produk pangan yang diproduksi secara higienis. Produk yang dihasilkan akan bebas dari kontaminasi fisik, biologis maupun kimia yang dapat merugikan konsumen.

Sanitasi pada suatu pabrik pengolahan wafer *stick* merupakan hal yang penting untuk diperhatikan sehingga perlu dilakukan Perencanaan Unit Sanitasi pada Pabrik Pengolahan Wafer *Stick*. Oleh karena itu, disusunlah Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul “Perencanaan Unit Sanitasi pada Pabrik Pengolahan Wafer *Stick* dengan Kapasitas 159.000 Kemasan @ 15 g per Hari”.

## **1.2. Tujuan**

Penyusunan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk merencanakan unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer *stick* dengan kapasitas 159.000 kemasan @15 g per hari serta untuk menentukan biaya yang dibutuhkan untuk unit sanitasi tersebut dan biaya sanitasi per kemasan wafer *stick*.